

Kochu Karu schließt nach 13 Jahren: Ein Abschied von Fusion und Genuss!

Das kreative Restaurant „Kochu Karu“ in Prenzlauer Berg schließt nach 13 Jahren. Inhaberin Bini Lee zieht aus privaten Gründen nach Südkorea.

Prenzlauer Berg, Deutschland - NAG/NAG Redaktion -

Ein kulinarisches Kapitel in Berlin schließt seine Türen: Das kreative Restaurant „Kochu Karu“ im Prenzlauer Berg wird nach 13 Jahren Betrieb Ende November seine letzten Gäste empfangen. Inhaberin Bini Lee hat dies auf der Webseite des Restaurants bekannt gegeben. Die Fusion aus spanischer und koreanischer Küche war nicht nur in Berlin einzigartig, sondern hat auch viele Feinschmecker begeistert. Wie der **Tagesspiegel** berichtete, war das Restaurant bekannt für seine kreative Kombination von Aromen und Gerichten, die sowohl lokale als auch internationale Einflüsse vereinten.

Die kulinarische Reise von „Kochu Karu“ war geprägt von der Leidenschaft seiner Gründer. Bini Lee, die aus Südkorea stammt, und der langjährige Küchenchef José Miranda Morillo aus Andalusien haben es geschafft, eine gehobene Küche zu kreieren, die fast einen Michelin-Stern erreicht hätte. Die Gäste konnten zwischen einem fünfgängigen Menü oder einer Auswahl von Kleinigkeiten à la carte wählen. Die Kombination aus kleinen Tellern und intensiven Aromen war ein Markenzeichen des Lokals.

Ein Abschied mit einem besonderen Grund

Die Entscheidung zur Schließung hat persönliche Gründe, wie Bini Lee erklärte. Sie plant, nach Südkorea zurückzukehren und Zeit im buddhistischen Kloster Cunjinam zu verbringen, wo die bekannte Nonne Jeong Kwan, die auch schon im „Kochu Karu“ gekocht hat, tätig ist. Diese Verbindung zur Nonne, die durch die Netflix-Serie „Chef’s Table“ berühmt wurde, zeigt die tiefen Wurzeln und die kulturellen Verbindungen, die das Restaurant geprägt haben.

In den letzten Monaten hat sich die Speisekarte des „Kochu Karu“ verstärkt auf koreanische Einflüsse konzentriert. Die Getränkeauswahl wurde ebenfalls erweitert, um die Gerichte besser zu ergänzen, einschließlich des traditionellen Reisgetränks Makgeolli, das teilweise von der Köchin Sora Seo selbst hergestellt wird. Diese Entwicklungen zeigen, wie dynamisch und anpassungsfähig die Küche des Restaurants war.

Ein Verlust für die Berliner Gastronomie

Die Schließung von „Kochu Karu“ ist nicht nur ein Verlust für die Liebhaber der spanisch-koreanischen Fusion, sondern auch ein weiteres Beispiel für die ständigen Veränderungen in der Berliner Gastronomieszene. Wie **Berlin Ick Liebe Dir** feststellt, gibt es in der Hauptstadt ständig neue Eröffnungen und Schließungen, die die kulinarische Landschaft prägen. Das „Kochu Karu“ war ein Ort, der viele Menschen zusammengebracht hat und unvergessliche Abende bot.

Wer das Restaurant noch einmal besuchen möchte, hat bis zum 30. November die Gelegenheit dazu. Es bleibt zu hoffen, dass die Erinnerungen an die einzigartigen Geschmackserlebnisse und die herzliche Atmosphäre des „Kochu Karu“ in den Herzen der Gäste weiterleben werden.

Details

Ort	Prenzlauer Berg, Deutschland
------------	------------------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de